MILANO — CASA EDITRICE SONZOGNO — MILANO

BIBLIOTECA CASALINGA

Ciascun volume sta a sè e contiene *cento ricette di cucina*. La collezione completa forma la *più vasta e pratica enciclopedia culinaria* finora pubblicata in Italia.

1. 100 maniere di cucinare le uova.
2. 100 maniere di cucinare i legumi.
3. 100 maniere di cucinare il manzo.
4. 100 maniere di preparare minestre e zuppe.
5. 100 maniere di preparare le salse.
6. 100 maniere di preparare le vivande di magro.
7. 100 maniere di preparare le patate.
8. 100 maniere di preparare la selvaggina.
9. 100 maniere di preparare il vitello.
10. 100 maniere di preparare i piatti freddi.
11. 100 maniere di preparare i dolci.
12. 100 maniere d'accomodare i resti.
13. 100 maniere di cucinare il pollo.
14. 100 piatti per ammalati e convalescenti.
15. 100 ricette di cucina vegetariana.
16. 100 maniere di cucinare il pesce.
17. 100 ricette di cucina per bambini.
18. 100 nuove ricette di cucina vegetariana.
19. 100 maniere di fare i liquori in casa.
20. 100 maniere di preparare un piatto in pochi minuti.
21. 100 conserve per famiglia.
22. 100 ricette di composte e marmellate.
23. 100 nuove maniere di accomodare i resti.
24. 100 piatti preparati al latte.
25. 100 maniere di conservare la frutta.
26. 100 maniere di preparare l'insalata.
27. 100 piatti scelti di cucina.
28. 100 ricette di cucina economica per famiglia.
29. 100 nuovi piatti scelti di cucina.
30. 100 specialità di cucina italiana ed estera.
31. 100 ricette di cucina veneziana.
32. Manualetto pratico per la cucinatura della carne equina.

Prezzo di ciascun volume Cent. 60

Inviare Cart.-vaglia alla CASA EDITRICE SONZOGNO - Via Pasquirolo 14, MILANO (104)

BIBLIOTECA CASALINGA

100 ricette di cucina veneziana

N. 31

CASA EDITRICE
SONZOGNO
della Soc. An. A. MATARELLI
MILANO
Via Pasquirolo, N. 14

BIBLIOTECA CASALINGA

100 Ricette di Cucina Veneziana

CASA EDITRICE SONZOGNO - MILANO
della Società An. Alberto Matarelli
Via Pasquirolo, 14 ❖ *Printed in Italy*

Stab. Grafico Matarelli della Soc. Anonima ALBERTO MATARELLI
Milano (104) - Via Passarella N. 15. 7-31-1.5

INDICE

DUE PAROLE PER LE MASSAIE

Se dovete apprestare i cibi a persone che hanno lo stomaco debole, sono anemiche, od hanno il palato delicatissimo, questo *Manuale* non è per voi.

Colonne robuste della cucina veneziana sono i piatti molto sostanziosi, e, in qualche caso, più sostanziosi ancora di quelli della cucina milanese. E, credetemelo sulla parola, la colpa non è mia.

Il segreto principale della nostra cucina sta nei cosidetti *soffritti*, i quali devono essere in qualunque caso ritirati dal fuoco soltanto quando abbiano acquistato il *color d'oro*, ed emanino quel profumo speciale che le brave massaie conoscono per pratica.

Siccome la cucina veneziana preferisce il risotto al riso in brodo, così è bene sapere che i risotti vanno cucinati tutti allo stesso modo: gettare il riso crudo nel recipiente che contiene la sostanza atta a dargli il nome e a completarlo, preferendo sempre di terminare la cottura a mezzo di buon brodo di carne, piuttostochè di acqua bollente, anche se si tratti di... *risotto di magro!*

Ciò non vuol dire che — specialmente quando trattasi di minestra con verdura — non la si possa egualmente ottenere buonissima aggiungendo maggior quantità di brodo.

Osservo finalmente che tutti i piatti della cucina veneziana sono di una semplicità assolutamente primitiva; l'occhio pratico della massaia sappia regolarne le dosi e la cottura.

Salvete, o — se vi piace — salviette!

Venezia, luglio 1908.

SIOR ZAMARIA DA LE FRITOLE.

100 ricette di cucina veneziana

1. — RISI IN CAVROMAN.

(Risotto col castrato).

In un soffritto di burro e cipolle affettate si gettino vari pezzi di schiena di castrato fino, piuttosto grasso.

Quando abbiano preso colore si aggiungano alcuni pomidoro cui siano stati tolti la pelle e i semi, e due pezzetti della cosidetta cannella in canna *(cassialignea)*, e si lasci cuocere per due ore, aggiungendo qualche cucchiaio di brodo.

Si getti il riso crudo nel recipiente, si tolgano le ossa ai pezzi di castrato, si rimescoli continuamente avendo cura che il riso non s'attacchi, e si aggiunga un po' per volta brodo bollente fino a che il risotto sia cotto. S'incorpori in esso del formaggio parmigiano e si serva.

2. — RISI COI PEOCI.

(italiano: *Mitili*; latino: *Mitilus gallo provincialis*).

Si aprano a crudo i mitili e, levati dal guscio, si depongano in una scodella assieme all'acque in essi racchiusa. Separatamente si faccia un soffritto di eguali quantità di burro e olio con tre spicchi d'aglio. Quando questo è rosso, si getti via e vi si sostituisca prezzemolo tritato.

Si versi il riso crudo nel soffritto, aggiungendo di mano in mano brodo di carne od acqua bollente, rimestando sempre.

A tre quarti di cottura si gettino i mitili, continuando nel sistema medesimo fino a cottura completa.

Si cosparga di parmigiano e si serva.

Avvertenza per tutti i risotti: Se al brodo di carne si sostituisce l'acqua, sarà necessario aumentare la quantità del burro.

Con l'identico sistema si può fare il risotto con le *cape tonde* (italiano: *cuore edule;* latino: *cardium edule*), colle *ostriche* o coi così detti *caperozzoli di guscio tenero.*

3. — BISATO IN TECIA.
(Anguilla in umido).

Ad un'anguilla viva si pratichino cinque o sei tagli in rotondo, avendo cura che le parti non si stacchino, poi la s'immerga nell'aceto, dove sia stata aggiunta qualche foglia di lauro, per alcune ore.

Si prepari un soffritto con olio e burro, aglio e prezzemolo, e quando è a punto vi si aggiunga l'anguilla precedentemente ravvolta nel pane grattugiato. Quando abbia preso il color rosso dalle due parti, si aggiungano un dito d'aceto, conserva di pomodoro e mezzo bicchiere di marsala.

Ristretto sufficientemente il sugo, si serva.

A Venezia si fa grande uso di questo piatto per immollarvi la polenta.

4. — MACARONI A LA VENEZIANA.
(Gnocchi).

Si faccia bollire in un largo recipiente un litro di latte; quando bolle, si aggiunga un po' di sale e grado grado farina bianca, rimescolando sempre, fino ad ottenere una pasta tenerissima e che si stacchi facilmente dalle pareti del recipiente stesso.

Tolta dal fuoco, vi si gettino due uova e mezzo ettogrammo di burro, sempre rimescolando; quando la pasta è sufficientemente raffreddata la si foggi a piccoli bastoni che poscia vengono tagliati a pezzetti, ed ai quali vien data una forma allungata e vuota passandoli ad uno ad uno con

le dita sul rovescio della grattugia (veneziano: *grattacasa*). Si metta al fuoco un capace recipiente pieno d'acqua e si sali, e quando bolle vi si gettino un po' per volta i *macaroni* che si tolgono dall'acqua e si scolano quando vengono a galla.

Si servano conditi con burro e molto formaggio parmigiano.

È cibo appetitoso e delicatissimo.

5. — SEPE IN TECIA
(Seppie in umido).

A piccole seppie sufficientemente lavate si tolgano gli occhi, la bocca e l'osso.

Si faccia un soffritto di burro, olio, aglio e prezzemolo, e quando l'aglio è rosso si getti via e vi si mettano le seppie.

Si aggiungano alcuni pezzetti di limone, un bicchiere di vino bianco e si lasci cuocere per un'ora.

Si mangiano con la polenta.

6. — POLENTA PASTIZZADA.

Si prepari un *ragoût* con soffritto di cipolla e burro, sedano, carote, funghi secchi, pomodoro, e in esso si mettano regalie di pollo e qualche pezzetto di carne di vitello, aggiungendo mezzo bicchiere di vino bianco.

A parte si faccia una polenta di fina farina di grano turco, avendo cura che riesca piuttosto tenera.

Si tagli la polenta a fette sottili che si dispongono a strati in una terrina, alternandole con strati di *ragoût* e parmigiano.

7. — BISATO SULL'ARA (1).

È il piatto dei Muranesi, noto per la sua squisitezza.

In un largo recipiente di rame si disponga uno strato di foglie di lauro, sul quale si collocano una o più anguille

(1) Anguilla al forno. *Ara* è la parte superiore dei forni dove a Murano si fonde il vetro, e che chiamasi forno di raffreddamento.

tagliate a pezzi, avendo cura che un pezzo non si distacchi dall'altro. Si cosparga di sale, si aggiunga un po' d'acqua e si coprano con un altro strato di foglie di lardo.
Si passino al forno non troppo caldo fino a cottura.

8. — SFOGI IN SAOR.

(Sogliole in salsa).

Si friggano, dopo infarinate, nell'olio bollente le sogliole di media grandezza.
A parte si faccia un soffritto con olio e molta cipolla. Quando questa è rossa, si aggiungano uva Malaga e pignoli. Si completi il composto con mezzo litro di aceto, si faccia bollire per qualche minuto, poi si getti la salsa sulle sogliole che si lasciano così per ventiquattro ore, poi si servono.
È il piatto tradizionale della veneziana veglia del Redentore, durante la quale se ne fa una vera strage.

9. — BACALÀ MANTECATO.

(Baccalà disfatto).

Ben battuto lo stoccafisso, lo si metta a bagno in acqua semplice per dieci o dodici ore. Levato che sia, vi si tolgano le squame e tutte le spine, collocandolo poi in un recipiente con acqua.
Passato al fuoco, lo si levi quando sta per bollire e produce schiuma copiosa. Allora lo si scola, lo si getta in una terrina e con un mestolo lo si agita, aggiungendo a goccia a goccia molto olio fino di oliva, sale e prezzemolo tritato. Non si resti dal rimescolare fino a quando non sia ridotto a poltiglia.

10. — POLLASTRO IN SQUAQUACIÒ.

(Pollo in umido).

Facciasi un soffritto con cipolla affettata, burro e un po' di lardo, vi si aggiungano sedano, carote, funghi secchi,

conserva di pomodoro, e poi vi si gettino uno o due polli tagliati a pezzi. Si bagni con vino bianco e si serva con fettine di polenta.

11. — TORTA DI LASAGNE.

Con acqua e sale si porti a tre quarti di cottura una certa quantità di lasagne, poscia in un recipiente di ferro si faccia un soffritto d'olio ed aglio.
Levato quest'ultimo, si mettano a strati le lasagne, alternando gli strati con uva Malaga, pignoli e pezzetti di cedro candito.
Si copra e si porti al forno o si completi la cottura con fuoco sotto e sopra.

12. — MELANZANE IN TECIA.

Pelate e levate le sementi alle melenzane, si tagliano a fette sottili che si distendono su di un piano inclinato, cospargendole di sale affinchè perdano l'acqua, poscia s'infarinano e si friggono nell'olio.
Separatamente si prepari un soffritto di burro, olio, aglio e prezzemolo, e levato l'aglio si gettino le melenzane, aggiungendovi dei pomidoro sbucciati cui siano state levate le sementi.
Si lasci ridurre della metà e si serva.

13.— ANARA COL PIEN.

(Anitra col pieno).

Sventrata un'anitra di media grandezza, si prenda il fegato e lo si trituri assieme ad altro pezzo di fegato di vitello e ventresca di maiale, aggiungendovi formaggio grattugiato, qualche foglia di timo e di maggiorana, pane grattugiato ed un uovo intero.
Col composto si riempie l'anitra, si cuce il foro e si arrostisce, ungendola con burro e sovrapponendovi fettine di lardo.

14. — PASTIZZADA.

Facciansi dei piccoli tagli su di un pezzo di coscia di manzo, nei quali vanno introdotti due spicchi d'aglio, due chiodi di garofano e un mazzetto di cannella in canna, poscia si metta in un bagno d'aceto, lasciandovela da otto a dieci ore. Fatto un soffritto di burro e cipolla, vi si metta la carne, aggiungendovi un bicchiere di vino bianco e un bicchierino di marsala.

Si copra il recipiente con carta bibula e si lasci al fuoco fino a completa cottura.

15. — FIGÀ ALLA VENEZIANA.

(Fegato).

In una larga padella si mettano eguali quantità d'olio e di burro, cipolla affettata, prezzemolo tritato e il fegato tagliato a piccole fette.

Si passi al fuoco assai vivo per pochi minuti e si sali dopo cotto.

16. — BIGOLI IN SALSA.

(Spaghetti).

Si facciano bollire in acqua e sale gli spaghetti, scegliendo quelli di pasta un po' scura.

In un recipiente separato si faccia un soffritto di olio, burro e cipolla, e allora quando questa è rossa vi si gettino tre o quattro sardelle salate, lasciandovele fino a che si sciolgano.

Si getti poi la salsa sugli spaghetti scolati.

17. — FRITOLE.

(Frittelle).

Si prenda un po' di lievito di Vienna, che sciolto in acqua va incorporato con la quantità voluta di farina bianca finissima. A seconda delle stagioni si colloca il recipiente

di legno contenente la pasta più o meno vicino al fuoco. Quando incomincia a levare si aggiungano uva malaga, pignoli, cedro candito ed uno o due bicchierini di liquore, rimestando con forza e facendo in modo, nell'aggiungere nuova farina, che la pasta resti semiliquida.

Si torni a riavvicinare al calore, coprendola con un panno, fino a che levi nuovamente.

Si tolga un cucchiaio per volta della pasta e la si frigga nell'olio o nello strutto bollente.

18. — MOLECHE A LA MURANESE.

(Granchiolini di mare che hanno perduto il guscio coriaceo).

È nell'isola di Murano che si trovano le migliori *moleche* (italiano: *granchi in muta*, latino: *carcinus mœnas*).

Si prendano quando son vive, si tolgano loro le zampine e si gettino in un recipiente dove siano state sbattute alcune uova intiere.

In pochi minuti le *moleche* avranno assorbito le uova. S'infarinino subito e si friggano in olio bollente.

19. — FASIOI IN SALSA.

(Fagiuoli).

Si soffriggano nell'olio due spicchi d'aglio e prezzemolo tritato. Quando l'aglio è rosso, lo si tolga e si mettano invece quattro o sei sardelle salate finchè si sciolgano.

Tolti gli spini, si aggiunga un decilitro d'aceto e si faccia bollire.

Si getti la salsa sui fagiuoli lessati, coprendoli bene e lasciandoli coperti un paio d'ore, scorse le quali si servano.

20. — BACALÀ A LA VISENTINA.

(Baccalà alla vicentina).

Bagnato nell'acqua per dieci o dodici ore lo stoccafisso che sia stato precedentemente ben battuto con un martello di legno, lo si tagli nel senso della larghezza a pezzi dell'altezza di circa dieci centimetri.

S'infarinino e si lascino a parte fino a che si fa soffriggere nell'olio qualche spicchio d'aglio, che quando è rosso si leva, ed un po' di prezzemolo.

Quando il soffritto è a punto, vi si gettano alcune sardelle salate affinchè il calore le sciolga e lasci libero lo spino che si leva.

In altro recipiente si sciolga del burro unito con olio e cipolla e si soffrigga. Quando la cipolla è rossa vi si mettano i pezzi di baccalà, lasciandoveli fino a che abbiano preso un bel colore.

Si aprano quindi i singoli pezzi, vi si metta dentro la salsa di sardelle già preparata e si rimettano nel tegame senza troppo rimestare perchè non si rompano.

Vi si aggiunga acqua, o brodo, o latte, e si lasci cuocere lentamente per un paio d'ore.

21. — RISOTO CO LE TRIPE.

Prendasi un pezzo di grossa trippa di vitello, precedentemente lessata e tenerissima, e la si tagli a striscioline, poscia si faccia un battuto di ventresca di maiale con cipolla e qualche foglia di rosmarino.

Quando il battuto è sciolto, vi si gettino le trippe e si faccia cuocere fino a quando cominciano ad arrossare, poi vi si getti il riso crudo e si rimescoli continuamente, aggiungendo, un po' per volta, buon brodo e formaggio parmigiano.

22. — SOPA DE CAPE.
(Zuppa).

Si approntino nella terrina alcune fette di pane fritte nell'olio.

Si soffrigga a parte nell'olio uno spicchio d'aglio e parecchie foglie di prezzemolo trito; levato l'aglio dopo divenuto rosso, vi si gettino le così dette *cape tonde* (italiano: *cuore edule*, latino: *cardium edule*) affinchè col calore si aprano; poscia si versi il tutto sulle fette di pane, aggiungendovi la necessaria quantità di brodo di manzo bollente, e cospargendo la zuppa con formaggio parmigiano.

23. — FONGADINA.

Si faccia bollire in acqua per non più di dieci minuti una corata di vitello, che poi si taglia a piccoli pezzi.

Separatamente, in proporzioni eguali d'olio e burro, si soffrigga un po' di aglio e prezzemolo. Levato l'aglio, si gettino i pezzetti di corata, si sali e vi si aggiunga conserva di pomodoro sciolta nel brodo, lasciando cuocere per alcune ore finchè il volume sia notevolmente ridotto.

24. — TON IN TECIA.
(Tonno in umido).

In parti eguali di burro e olio si soffrigga una cipolla tagliata sottilmente. Quando è rossa, si metta nella casseruola una bella fetta di tonno infarinata leggermente.

Quando abbia preso colore, vi si aggiungano due o tre sardelle salate alle quali sia stata tolta la lisca, alcuni pomidoro ai quali siano state tolte la pelle ed i semi, si sali, si bagni con un bicchiere di vino bianco e si lasci cuocere a lento fuoco.

25. — RISOTO A LA SBIRAGLIA (1).

Si prendano uno o due polli giovanissimi, e allorchè siano sventrati e lavati si taglino a piccoli pezzi.

Separatamente si soffrigga con burro una cipolla finemente tagliata; quando sia rossa vi si gettino i pezzi del pollo e si lascino cuocere per quindici minuti; si aggiunga poscia il riso, e rimestando continuamente vi si addizioni brodo di manzo o acqua bollente e molto formaggio parmigiano finchè il riso sia cotto, badando che acquisti la densità del risotto.

(1) Si chiama così perchè gli antichi birri (sbirri) quando perquisivano le case per qualche delitto, avevano la lodevole abitudine di fare repulisti dei pollai, e durante il loro lavoro prepararsi il risotto.

26. — FONDI DE ARTICIOCHI.

Si prendono carciofi abbastanza grossi, e con un coltello molto tagliente se ni levano loro tutto intorno le foglie come se si sgusciasse una mela.

Con un taglio netto si leva il fondo un po' al disotto di quella specie di peluria che il carciofo emette quando è assai maturo, e di mano in mano i fondi si collocano in acqua fresca affinchè non anneriscano.

A parte si fa un soffritto d'olio con aglio e prezzemolo, poi vi si gettano i fondi fatti a pezzetti e si servono quando hanno acquistato il color rosso.

27. — RISI CO LE PATATE.

Si fa il soffritto con ventresca di maiale, cipolla e foglie di rosmarino, poscia vi si gettano le patate tagliate a piccoli pezzi e le si lasciano arrossare. Si aggiunge quindi il riso, si rimescola continuamente gettandovi di tanto in tanto brodo e formaggio parmigiano, e comportandosi come per gli altri risotti.

28. — PASTE CONSE COI BISI.
(Pasta condita coi piselli).

Si preparino i piselli con soffritto di ventresca, prezzemolo e cipolline fresche, e si mantengano al fuoco fino a che acquistino un bel colore.

Separatamente si cuoce in acqua e sale la pasta di qualunque qualità, che — bene sgocciolata — si colloca in un recipiente sul quale si depongono i piselli, quindi si cosparge con burro sciolto e molto formaggio, e si serve.

29. — FIGÀ GARBO E DOLZE.
(Fegato agro-dolce).

Si tagli il fegato di vitello a fette lunghe e sottili, lo s'intrida nell'uovo battuto, poi nel pane grattugiato. Lo si frigga nel burro, poi vi si aggiunga sugo di limone nel quale sia stato sciolto un po' di zucchero, e lo si serva.

30. — SCHILE AGIO E OGIO.

Si collocano le *schile* (italiano: *Crangone*, latino: *Crangon vulgaris*), anche chiamate gambaretti di mare, in un recipiente con acqua e sale, che, esposto al fuoco, si ritira quando alla superficie si manifesta copiosa spuma.

Si scolano e si mettono in una terrina, con molto olio, diverso aglio e prezzemolo tritati.

È piatto gustosissimo e schiettamente popolare.

31. — COSTESINE IN TECIA.
(Costole in umido).

Si preparano i cavoli-verze finamente tagliati con soffritto di ventresca di maiale e foglie di rosmarino.

Quando emettono l'acqua vi si aggiungano le costole di maiale tagliate a pezzi.

Si lasci ridurre per un paio d'ore e si serva caldissimo.

32. — BODOLETI A LA MURANESE.

Si dispongano i *bodoleti* (dialetto: *caustelli*, italiano: *muggine calamita*, latino: *mugis capito*) in un tegame che contenga sale, poco olio e qualche foglia di lauro.

Coperto il recipiente, si passi al forno o si cuociano con fuoco sopra e sotto.

A metà cottura si spruzzino con aceto e si servano caldi.

33. — RISI E BISI.
(Piselli).

Si mettano i piselli a cuocere con un soffritto di ventresca di maiale, cipolline e prezzemolo; si aggiunga un pezzo di burro, e si esponga a fuoco lento, bagnando sempre di brodo fino a che i piselli abbiano diminuito il loro volume della metà. Si versi il riso, e rimescolando sempre ed aggiungendo brodo bollente e formaggio parmigiano si proceda come per gli altri risotti.

34. — GALANI.

(Nastri).

A mezzo chilogrammo di farina bianca di prima qualità si aggiungano due uova intere, trenta grammi di burro, dieci grammi di zucchero vanigliato, un pizzico di sale e un bicchierino di rhum o rosolio.

Al caso si aggiunga qualche goccia d'acqua e si manipoli la pasta fino a che si renda soffice.

Poscia si riduce in fogli sottili come per le tagliatelle, con la rotella si tagliano a lunghe strisce che si annodano a guisa di nastri, e si friggono nell'olio o nello strutto bollente, cospargendoli di zucchero.

35. — GNOCHI TEDESCHI.

Si tagli a piccoli cubi del pane stantio. Pure a quadrettini si taglino lardo, ventresca e una grossa fetta di prosciutto.

Sciolti questi ingredienti a fuoco moderato, vi si frigga il pane, e levato il tutto dal fuoco vi si aggiunga farina bianca e pane grattugiato, fino ad ottenerne una pasta non troppo dura. Si completi aggiungendo formaggio parmigiano, prezzemolo trito ed una o due uova crude, intere.

Si mescoli fino a che il composto sia amalgamato e se ne facciano pallottole della grandezza di una grossa noce, che si gettano nell'acqua bollente con un pizzico di sale.

Dopo mezz'ora si levano dal fuoco, si scolano e si condiscono con burro e formaggio.

36. — RISI CO LA UA.

(Uva).

Si faccia il soffritto con aglio, prezzemolo ed olio. Tolto l'aglio dopo divenuto rosso, si aggiunga una certa quantità d'uva malaga precedentemente lavata in acqua tiepida. Vi si getti il riso che va cotto aggiungendovi un po' alla volta acqua bollente e formaggio parmigiano, sempre rimescolando.

37. — SARDELLE IN SAOR.

(Salsa).

Si friggono in olio bollente grosse sardelle infarinate.

Si soffrigga a parte in buon olio d'oliva, molta cipolla affettata; quando questa ha acquistato un bel colore d'oro, vi si aggiungano aceto, pignoli, uva malaga e pezzetti di cedro candito, poscia si getti la salsa calda sulle sardelle, si copra e si lasci raffreddare per qualche ora. È cibo prediletto dal popolo veneziano in occasione della cosidetta *sagra* d'estate.

38. — OSEI SCAMPAI.

(Uccelli... fuggiti).

In un tegame si metta olio e burro in pari quantità, tre o quattro sardelle salate e qualche foglia di salvia. Soffritto il tutto, ne viene una salsa nella quale il popolino, per ragioni... economiche, usa immollare parecchie fette della sua solita polenta.

39. — PASTA E FASIOI.

(Fagiuoli).

In un recipiente si mettono olio, cipolla, acqua fredda e fagiuoli secchi, poscia si mette il tutto a fuoco, aggiungendo di tanto in tanto acqua fredda per facilitarne la cottura.

Quando i fagiuoli sono quasi cotti si aggiunge la pasta e finalmente sale e formaggio.

È un altro piatto molto usato dal popolo.

40. — RISOTO DE SCHILE.

(Gamberetti di mare).

Si metta in acqua fredda una certa quantità di gamberetti di mare e si passino al fuoco vivo.

Quando alla superficie si manifesta la schiuma, si le-

vano, si scolano e si pestano bene nel mortaio. A parte si faccia un soffritto con olio, aglio e prezzemolo, e quando è pronto vi si getti il riso, al quale vanno aggiunte le *schile* passate allo staccio e brodo di manzo.
Si porti alla densità del risotto e si completi con formaggio parmigiano.

41. — MOGIU ALLA GRECA
(Intigolo di pesce alla greca).

Si faccia il solito soffritto con olio, aglio e prezzemolo. Quando è rosso si dispongano in croce nel recipiente parecchi strati di piccole sardelle fresche (sardoni), cospargendo ogni strato di sale e poco pepe.
Si aggiunga sugo di limone e si faccia cuocere con fuoco sotto e sopra, o meglio nel forno non molto riscaldato.

42. — RISI E BISATI.
(Anguille).

Si prepari il soffritto con olio, aglio e prezzemolo, e quando è rosso vi si getti l'anguilla tagliata a pezzi, aggiungendovi una foglia di lauro e qualche goccia di sugo di limone.
Quando l'anguilla è quasi cotta si aggiunga il riso e un po' per volta acqua bollente o brodo di manzo. Si serva con poco formaggio.
È una minestra che i Veneziani usano per la vigilia di Natale e che riesce pesantissima.

43. — RISI IN CAGNON (1). Risi conzi

Si cuoce il riso con acqua e sale, e quando è cotto si scola versandolo in una terrina.
Si aggiungono un po' per volta dei grossi pezzi di burro, sempre rimescolando. Quando il burro è tutto sciolto ed incorporato nel riso, si aggiunge molto formaggio parmigiano.

(1) Nome intraducibile.

44. — POLENTA A BOCONI.

Si prepari una polenta piuttosto tenera con farina di granoturco di prima qualità. Con un cucchiaio di legno bagnato la si levi un po' per volta dal recipiente, disponendola a strati nella terrina. Su ciascun strato si versi una mistura di tre quarti di zucchero ed un quarto di cannella finamente polverizzata, ed abbondante burro sciolto ben caldo.
Molti sostituiscono allo zucchero e alla cannella una buona dose di formaggio parmigiano.

45. — PENIN CO LE VERZE.
(Piede).

Si facciano cuocere allesso, a metà cottura, uno o più piedi di maiale salati *(salmistrai)*. A parte, con battuto di lardo, cipolla e foglie di rosmarino, si cuociano i cavoli-verze finamente tagliati. Quando incominciano a mandar acqua si aggiungano i piedi di maiale e si lasci cuocere il tutto a fuoco lento fino a che le verze siano ben ristrette.

46. — ARTICIOCHI.
(Carciofi).

Ad alcuni carciofi di media grandezza si taglino le punte delle foglie, si aprano in modo da allontanare una foglia dall'altra, e nei vuoti si metta un battuto d'aglio e prezzemolo, aggiungendo sale e pepe.
Si dispongano con le punte in su in una tortiera, si cospargano di buon olio d'oliva e si passino al forno fino a che acquistino un bel colore.

47. — RISOTO CO LE ZUCHETE.

Si facciano rosolare, con battuto di ventresca di maiale, lardo e cipolla, le zucchine tagliate a pezzetti e si mantengano al fuoco fino a che prendano colore.
Al momento opportuno si aggiunga il riso, qualche pez-

zetto di cotenna di maiale cotta precedentemente, buon brodo di manzo, formaggio grattugiato, e si proceda come per gli altri risotti.

48. — MASORO ALLA VALESANA.

(Anitra selvatica alla valligiana).

Si sventri un'anitra selvatica ben frolla, e si metta in aceto assieme a foglie di timo e maggiorana per dieci o dodici ore. Poi la si collochi in un recipiente con lardo e burro e la si arrostisca fino a mezza cottura, poi la si tagli a pezzi.

Separatamente in un soffritto di burro e cipolla si gettino tre o quattro sardelle salate, quindici grammi di capperi sott'aceto, si levino le lische dalla padella e vi si aggiungano i pezzi di anitra bagnandoli con un bicchiere di vino bianco. Si lasci restringere e si serva ben caldo.

49. — OSEI SCAMPAI (2.ª maniera).

(Uccelli fuggiti).

Si tagliano delle sottilissime fette di fesa di vitello e s'infilzano in uno stecco, intercalandole con fettine di lardo e foglie d'erba salvia.

Si collocano in un recipiente con molto burro e si lasciano cuocere a fuoco moderato.

50. — BACALÀ A LA LUGANEGHERA (1).

Prendasi lo stoccafisso che sia stato bagnato almeno per dodici ore. Lo si tagli a piccoli pezzi e si lasci friggere per pochi minuti con olio e cipolla, sale e pepe.

51. — BOVOLETI.

(Lumache o chiocciole).

Si prendano le piccole lumache (chiocciole), preferibilmente colte nei campi dove si coltiva la lattuga, e si collo-

(1) Il *luganegher* è il salumaio.

chino per qualche ora in un recipiente d'acqua fredda affinchè perdano la viscidezza.

Levate di là e nuovamente lavate si mettano al fuoco con acqua fredda. Quando alla superficie si manifesta schiuma abbondante, si scolino e si condiscano con molto olio, abbondante sale raffinato ed un trito di aglio e prezzemolo.

Non è certamente un piatto aristocratico, ma è molto appetitoso.

52. — RISI COI FENOCI.

(Riso coi finocchi).

Si tagliano a pezzetti i finocchi nuovi e teneri, e si mettono in tegame con burro e cipolla tritata, lasciandoli cuocere a fuoco vivo fino a che acquistino colore.

A tempo opportuno si aggiunga, nel medesimo recipiente, il riso, lo si allunghi col brodo, vi si metta sale e formaggio come per gli altri risotti e si completi la cottura a fuoco moderato.

53. — CASTRÀ IN UMIDO.

(Castrato).

Si prenda un pezzo di coscia di buon castrato e, dopo fatto un soffritto con burro, un po' di lardo battuto e cipolla, vi si collochi il castrato e lo si lasci a fuoco vivo fino a che prenda colore.

Si aggiungano poi sedani e carote affettate, qualche pezzo di fungo secco precedentemente immollato nell'acqua tiepida, si copra la casseruola con carta bibula e si lasci cuocere a fuoco lento per un paio d'ore.

Si aggiunga in ultimo un dito di vino bianco, si rimetta per un momento al fuoco e si serva ben caldo.

54. — RISO COL RADICIO INCARDÀ.

(Lattuga).

Si prenda una gamba di lattuga cui si devono levare le foglie più verdi, e si tagli il rimanente in piccoli pezzi che

si fanno consumare con un battuto di lardo, burro e cipolla. Quando il tutto avrà acquistato un bel colore vi si aggiunga il riso e si proceda, con brodo di manzo e formaggio, come per gli altri risotti.

55. — LENGUA IN SALSA.

Si faccia allessare una lingua di vitello. A mezza cottura la si levi dal fuoco, le si tolga la pelle e la si infarini, poscia la si faccia arrossare in un soffritto di burro e cipolla. Quando sia arrossata da tutte le parti, si aggiungano due o tre sardelle salate, dieci grammi di capperi sotto aceto e un decilitro di vino bianco forte. A completa cottura si restringa la salsa e si serva.

56. — BRISIOLE SU LA GRELA.

(Braciuole alla graticola).

Si prendano alcune braciuoline di castrato, che si battono prima ben bene con un mestolo per renderle più morbide. Unte di burro, si arrostiscano alla graticola, avendo cura di rivoltarle sempre.
Si manipoli a parte del burro con prezzemolo tritato finamente e un rosso d'uovo cotto, si spalmino con questo burro le braciuoline quando sono ben calde e si servano subito.

57. — FIGA COL REDESELO.

(Fegato nella reticella).

Si ravvolgano alcune fette di fegato di maiale in altrettanti pezzi di *reticella* dello stesso animale, introducendo in ognuno di questi involti due foglie di erba salvia.
Si friggano senz'altro questi involtini nel burro a fuoco vivo, avendo cura di salarli solo al momento di servirli in tavola, onde evitare che induriscano.

58. — TESTINA GARBA E DOLZE.

Si allessi in acqua e sale una testa di vitello. Quando è a tre quarti di cottura, la si levi e le si tolgano tutte le ossa, tagliandola poi a pezzi.

Si prepari a parte una salsa con burro, nel quale sia stata fatta arrossare una cipolla, aggiungendovi pane grattugiato, un decilitro di aceto e dieci grammi di zucchero in polvero.
Si mettano i pezzi di testa nella salsa, si bagni con qualche cucchiaio di brodo, e quando il sugo siasi ristretto si serva assai caldo.

59. — BROETO (1).

È, con qualche variazione, la zuppa di pesce usata a Genova, Livorno e Napoli.
In un capace recipiente si collochino una o due teste di *scarpena* (italiano: *scorpena rossa*, latino: *scorpaena scrofa*), mezza dozzina di *anzoleti* (italiano: *caponi*, latino: *trigla art.*), una *lucerna* (italiano: *capone gallinella*, latino: *trigla corax*) e 200 grammi di *schile* (italiano: *crangone*, latino: *crangon vulgaris*) e di gò (italiano: *chiozzo gò*, latino: *gobius lota*).
Si lasciano bollire, con acqua, mezzo limone e un paio di pomidoro intieri, le teste per un'ora e i pesci intieri per quindici minuti.
Separatamente si allessi una *bosega* (italiano: *muggine chelone*, latino: *mugil chelo*) e la si metta da parte.
Si faccia un soffritto d'olio, burro, aglio e prezzemolo. Levati teste e pesci dal fuoco e pestati al mortaio, si passino allo staccio.
A questo brodo si aggiunge la *bosega* cotta separatamente e la si taglia a pezzi levandone le lische e la testa. Si mettono insieme il brodo passato e i pezzi di *bosega*, si fanno bollire e si getta il tutto sul pane fritto nell'olio, cospargendolo di formaggio.

60. — BACALÀ A LA CAPUZINA.

(Stoccafisso alla cappuccina).

Si allessa soltanto a prima bollitura lo stoccafisso già bagnato, e separatamente si fa un soffritto con metà burro e metà olio, aglio e prezzemolo.

(1) Nome intraducibile: potrebbe dirsi *brodetto*.

Quando il soffritto è rosso, vi si getta il *baccalà*, e rimestando continuamente a fuoco lentissimo, vi si aggiunge un po' per volta un litro di buon latte. Quando questo è tutto consumato, si aggiungono una trentina di grammi fra uva passolina secca e pignoli, e poco dopo si serve.

61. — FRITOLE DE RISI.

(Frittelle di riso).

Si prepari, con lievito di Vienna e farina, un quarto di chilogrammo di lievito. Si faccia cuocere lungamente un chilogrammo di riso, e quando questo è stracotto si amalgami col lievito precedentemente fatto, aggiungendovi — al caso — un po' d'acqua tiepida.

Collocata la pasta semiliquida in un recipiente di legno, la si espone — coperta con un panno — vicino al fuoco fino a che sia bene levata.

Si aggiungono allora uva malaga, pignoli e pezzetti di cedro candito.

Si scaldi l'olio e lo strutto fino alla ebollizione, e poscia vi si getti con un cucchiaio la pasta.

Quando le frittelle son rosse e gonfie si levano, si cospargono di zucchero e si servono.

62. — SARDELE SALAE.

(Sardelle salate).

È piatto assolutamente popolare.

Pulite e lavate bene le sardelle salate, si aprono per metà e si coprono con abbondante affettato di cipolla fresca.

Vi si aggiungono olio e aceto e — per quelli che lo soffrono — anche qualche presa di pepe.

Si coprono e si lasciano nella salsa per ventiquattro ore prima di servirle.

63. — TRIPA A LA TREVISANA.

Si prendano alcuni pezzi di trippa di vitello precedentemente allessata e ridotta assai tenera.

Si faccia il soffritto con battuto di lardo, burro, cipolla e

foglie di rosmarino; quando abbia acquistato il color rosso vi si getti la trippa tagliata a piccole striscie, e poco dopo si aggiunga buon brodo di manzo col quale si bagnerà il pane affettato, coprendo il tutto di formaggio parmigiano.

64. — CASTRADINA.

Prendasi un pezzo della cosidetta *castradina* di Dalmazia, la si tagli a pezzi piccoli, poi la si faccia bollire.

Si esponga il recipiente all'aria, tenendovelo per dieci o dodici ore. Alla superficie del recipiente si sarà frattanto formata una larga crosta di grasso che deve essere gettata via.

Si riponga il recipiente al fuoco aggiungendovi un po' di acqua e vi si lasci fino a cottura completa.

A Venezia, la vigilia della festa della Madonna della Salute (20 novembre), il popolo consuma parecchi quintali di questa carne di castrato salata ed affumicata.

65. — CERVELLA GARBA E DOLCE.

Si allessano in acqua e sale le cervella di vitello o di agnello, e si tagliano a piccoli pezzi. S'involgono nell'uovo battuto, poi nel pane grattugiato, e si friggono nel burro.

Al momento di servirle si polverizzano di zucchero e vi si spreme sopra mezzo limone.

66. — MUSETTO COI CAVOLI.

(Cotechino coi cavolfiori).

Si fa un soffritto con burro e cipolla, e quando è rosso vi si gettano i cavolfiori crudi tagliati a piccoli pezzi. Quando questi han preso colore vi si aggiunge un cotechino di Modena, che si lascia cuocere assieme ai cavoli, addizionando con qualche cucchiaio di brodo.

67. — GRANZEOLE.

Ad una grossa *granzeola* (italiano: *granchione*, latino: *maia squinado*), cotta precedentemente in acqua e levata da'

recipiente appena si manifesti la bollitura, si tolgono le zampe e le uova che sono collocate alla parte esterna del guscio, sotto un riparo mobile. Si divide il corpo dal guscio, e in quest'ultimo, oltre alle sostanze che già vi esiste, si collocano, come in una scodella, tutti i pezzetti di carne bianchissima e di *corallo* che si trovano nel corpo, che va spezzato con un oggetto contundente, e nel quale con pazienza si cercano i pezzi suddetti.

Si abbia cura di conservare e gettare nel guscio tutte le parti molli, gettando via le vitree e le coriacee.

Si condisce con olio, pepe e limone, rimestando la sostanza affinchè vi si amalgami il condimento.

68. — CAPE LONGHE A LA CAPUZINA.

(Cape lunghe alla cappuccina).

Si faccia il solito soffritto d'olio con aglio e prezzemolo; quando abbia acquistato colore, vi si gettino le *cape longhe* (italiano: *manicaio*, latino: *solen vagina*) che al calore si aprono ed emettono la loro acqua.

Si faccia bollire per pochi minuti, si tolgano i gusci, e col resto, al quale si aggiunge brodo di manzo, si bagni il pane.

69. — FRITURA SECA.

Si triturano dei pezzi di carne di manzo e di pollo allesso, assieme a qualche fetta di salame crudo milanese, sale, prezzemolo, formaggio grattugiato, noce moscata. Formata la pasta, la si leghi con una o due uova intiere.

Se ne facciano delle piccole pallottole a forma di pera.

S'infarinino e si friggano nel burro o nello strutto.

70. — RISI CO LE SEPE.

Prendansi le seppie assai piccole, cui siano stati levati gli occhi, la bocca e l'osso, e si lavino parecchie volte fin che la materia nera sia quasi tutta scomparsa.

Si faccia il soffritto d'olio, burro, aglio e prezzemolo; gettato via l'aglio, si pongano nel soffritto le seppie che si lasceranno cuocere a lento fuoco, aggiungendo vino bianco o marsala.

Quando si sono ristrette si getti il riso, e aggiungendo acqua o brodo bollenti si proceda come per gli altri risotti.

71. — PERSEGHI IN GIAZZO.

(Pesche gelate).

Si dividano a metà alcune pesche non troppo mature, precedentemente sottoposte a bollitura per due o tre minuti. Nel vacuo lasciato dall'osso si collochi metà della mandorla. Si dispongano in un largo piatto, si spolverizzino di zucchero, vi si versi sopra un bicchierino di *anisette di Bordeaux* o di altro rosolio, si coprano con un piatto eguale e si lascino nel ghiaccio per due o tre ore.

72. — POLPETTE DE SPINAZZI.

Si allessa in acqua e sale una certa quantità di spinaci che poi si triturano finemente, quindi si aggiungono sale, pignoli, uva passolina, pezzetti di cedro candito, e si lega il tutto con uno o due uova.

Se ne fanno delle polpette che s'infarinano e si friggono nel burro, servendole caldissime.

73. — PANADA CO L'OGIO.

(Pancotto all'olio).

In un recipiente di terra non verniciato e precedentemente unto d'olio, si gettano pezzetti di pane stantio, fino a riempirlo per tre quarti.

Si aggiungono due foglie di lauro, uno spicchio d'aglio, una discreta quantità d'olio d'oliva, sale, pepe e poca acqua.

Si lasci cuocere a fuoco lento, rimestando senza toccare le pareti del recipiente.

Quando il composto ha formato sul recipiente la crosta, lo si versi lestamente, per modo che la *panada* abbia ad uscirne assieme alla crosta, acquistando la forma del recipiente stesso.

74. — FONGHI ROSTÌ.

Si prendono alcuni funghi di un bel rosso acceso, fra quelli che vengono chiamati *ombrelli*.

Si toglie loro il gambo, si leva loro la pelle e si collocano in tante cassettine di carta consistente, che ogni brava massaia sa costruire rialzando i bordi di un quadrato di carta.

Si spalmano di sale e pepe e si coprono d'olio. Collocate le cassettine sulla graticola, si lasciano cuocere a fuoco moderato, voltando e rivoltando i funghi di continuo.

Quando sono molto ridotti di volume si scolano dall'olio e si servono caldi.

75. — TEGOLINE IN TECIA.

(Fagiolini in umido).

Mondati i fagiolini che siano stati per qualche ora in acqua fredda per acquistare consistenza, si collocano in un recipiente dove sia stato preparato un soffritto di burro, olio d'oliva, aglio e prezzemolo. Si mettono poscia a fuoco allegro, aggiungendo un po' di pomodoro, fino a che si siano ridotti della metà ed abbiano acquistato un colore piuttosto scuro. Si servono come contorno.

76. — POLENTA E OSEI.

(Uccelli).

Si infilino in stecchi di legno gli uccelli spiumati e sventrati, intercalandoli con fettine di lardo e foglie d'erba salvia.

Si facciano cuocere a fuoco vivo in un recipiente che contenga molto burro.

Nel contempo si prepari a parte una polenta di farina di granturco, piuttosto tenera, la si versi in un piatto, e sovra di essa si collochino gli uccelli e il sugo relativo.

77. — CAPE SANTE.

Si aprano le cosidette *cape sante*, possibilmente grosse, e levate dal guscio si ravvolgano bene nel pane grattugiato.

In una tegghia si faccia un soffritto d'olio e burro, aglio e prezzemolo, e vi si collochino le cappe, avendo cura di rivoltarle affinchè il pane acquisti il color rosso.

Si fanno cuocere per un quarto d'ora, aggiungendo vino bianco e qualche goccia di limone.

78. — RISOTO A LA BECHERA.

(Alla macellaia).

In un soffritto di burro, cipolla e midolla di manzo si gettano le cosidette *regalie* di pollo, cui si aggiunge un po' di coscia di vitello tagliata a pezzi minutissimi, qualche pezzetto di sedano e di carota ed un cucchiaio di conserva di pomodoro.

Dopo un quarto d'ora di cottura vi si getti il riso, ed aggiungendo buon brodo di manzo si proceda come per gli altri risotti.

79. — SOPA DE COA.

(Zuppa di coda).

Si faccia lessare una coda di manzo tagliata a piccoli pezzi, assieme a una piccola cipolla, a un sedano e a una carota tagliata a metà.

A cottura completa si levino le verdure; si gettino la coda ed il brodo sul pane affettato, e si completi con molto formaggio parmigiano.

80. — TRIPA A LA LUGANEGHERA.

(All'uso dei salumieri).

Si taglino le trippe grasse di vitello a striscie piuttosto sottili, e si gettino in padella con metà olio e metà burro, una cipolla affettata, prezzemolo, sale e pepe. Si rimescoli per dieci minuti e si serva.

Inutile aggiungere che la trippa deve essere precedentemente lessata.

81. — SARDONI A SCOTADEO (1).

Si prendano i cosidetti *sardoni* (piccole sardelle o alici) che siano freschissimi, e si infilzino nel senso della larghezza in stecchi sottili.

Si espongano al fuoco ardente sulla graticola, vi si sprema sopra il sugo di un limone e si servano caldissimi.

82. — POLENTA E OSEI (2.ª MANIERA).

Si scelgano gli uccelli più grossi e s'infilzino nello spiedo fra pezzetti di lardo e foglie d'erba salvia, esponendoli a fiamma viva.

Sotto lo spiedo si metta un recipiente di rame stagnato, sul quale si raccoglie il grasso che cola mentre gli uccelli arrostiscono.

Nel recipiente si collochino poi dei pezzetti di polenta già fredda, e si facciano friggere nel sugo fino a che abbiano acquistato il colore dorato.

Si servano gli uccelli contornati dalla polenta fritta.

83. — ROGNON TRIFOLATO.

Ai rognoni di vitello tagliati a piccoli pezzi si toglie prima l'acqua esponendoli al fuoco in una padella.

Si prepara quindi un soffritto di olio, burro ed aglio; levato questo quando è rosso, vi si aggiunge prezzemolo tritato, sale, una presa di pepe, e si fanno cuocere i rognoni per dieci minuti.

Vi si spreme sopra un limone e quando il sugo torna a bollire si serve caldissimo.

84. — DINDO A LA SCHIAVONA.

(Pollo d'India alla dalmata).

Si metta allo spiedo un pollo d'India giovane, coperto da due fette di lardo e nel cui ventre siano state introdotte sei

(1) Scotta dita — per significare che devono essere mangiati caldi.

castagne crude ben mondate, otto susine o prugne secche e due piccoli sedani.

Mentre lo spiedo gira, si bagni continuamente col sugo che cola dal pollo.

A giusta cottura si levi, si getti via il ripieno e si serva caldo contornandolo di patate fritte.

85. — TECIA E GRELA (1).

Si scelgano i migliori e più sani funghi rossi, preferendo quelli che non sono ancora sbocciati ed hanno la forma di una palla.

Si spellino, si taglino a piccoli pezzi, si lascino per mezz'ora nell'acqua salata e, scolati, si mettano in un recipiente dove si sia fatto prima un soffritto di burro, olio, aglio e prezzemolo. Si sali giustamente e si lasci andare a lento fuoco per due ore, finchè il volume dei funghi sia ridotto della metà.

86. — POLPETTE DE CARNE.

Si trituri la carne di manzo avanzata, aggiungendovi qualche fetta di salame.

Se ne faccia una pasta unendovi due o tre uova intere, uva Malaga, pignoli, pezzetti di cedro candito e un bicchierino di buona grappa. Se la pasta fosse troppo molle, la si raffermi con un po' di farina.

Se ne foggino varie polpette, che ravvolte nel pane grattuggiato si friggono nel burro o nello strutto e si servono cosparse di zucchero.

87. — FORTAGIA ROGNOSA.

(Frittata composta).

Si battono bene sei tuorli d'uova e si aggiunge ad essi qualche fetta di prosciutto e salame tagliati a pezzetti, poco sale e prezzemolo tritato.

(1) Nome dato a Venezia ai funghi, per significare che vanno cotti o nella teggbia o sulla graticola.

Separatamente si batte a neve l'albume che viene unito al composto precedente.

Si frigge il tutto come le solite frittate e si serve caldo.

88. — TORTA DE GNENTE.
(Torta di niente).

A mezzo chilogrammo di farina bianca finissima si unisca tanto burro fresco quanto basti a formarne una pasta omogenea.

Si aggiunga circa un ettogrammo di zucchero vanigliato, una presa di sale e se ne riempia una padella di rame stagnato, di forma rotonda, spalmata di burro.

Si cuoce con fuoco sotto e sopra.

89. — INTINGOLO.

Regalie di pollame, funghi secchi bagnati nell'acqua tiepida, sedano e carote affettati finemente si facciano cuocere in un soffritto di burro e cipolla.

A metà cottura si aggiungano i fegatini di pollo tagliati a piccoli pezzi, poi si faccia bollire il tutto per dieci minuti, assieme a buon brodo di carne; si bagni col composto del pane affettato, e si cosparga ben bene di formaggio parmigiano.

90. — PASTIZZO DE MACARONI.

Con parti eguali di farina e burro si prepari una pasta sfogliata, con la quale si coprono le pareti di una casseruola di rame stagnato.

Separatamente si preparino cotti in acqua e sale i maccheroni napoletani abbastanza grossi, che si scolano a tre quarti di cottura.

In altro recipiente si prepari un *ragoût* con regalie di pollo, funghi secchi bagnati, sedano, carote e qualche pezzetto di piccione allesso.

Dopo collocata la sfogliata nel recipiente unto di burro, si aggiungano a strati i maccheroni e il *ragoût*, spalmando ogni strato di parmigiano.

Con un foglio di forma rotonda di pasta sfogliata si metta una specie di coperchio al pasticcio.

Si passi al forno o si completi la cottura con fuoco sotto e sopra.

91. — VERZE SOFEGAE (1).

Si faccia un soffritto con olio, aglio e foglie di rosmarino. Si taglino i cavoli-verze a listelli abbastanza sottili, s'immergano nel soffritto e si lascino al fuoco piuttosto lento per due o tre ore, fino a che siano ridotti appena ad un quarto del loro volume.

92. — LENGUA SALMISTRADA.
(Lingua salata).

Prendasi una lingua di manzo o di vitello, salata ed affumicata, e la si allessi in acqua fino a tre quarti di cottura.

Separatamente si preparino i crauti tedeschi (*sauerkraut*) con soffritto di lardo e qualche foglia di rosmarino. Quando i crauti sono abbastanza ridotti di volume, vi si aggiunga la lingua tagliata a fette e si completi la cottura di tutto ancora per circa un'ora. Si serva caldo.

93. — SUGOLI DE MOSTO (2).

Si faccia bollire in un recipiente un litro di buon mosto d'uva, che sarà prima stato passato allo staccio.

Quando bolle, un po' per volta vi si aggiunga farina di granturco, fino ad ottenerne una polenta semi-liquida. Si sali e si versi nei piatti, servendola quasi fredda.

94. — PINZE.
(Focaccie).

Prendasi farina di granturco e la si impasti a freddo con acqua, aggiungendovi qualche cucchiaio di farina bianca,

(1) Soffocate, cioè ridotte ai minimi termini.

(2) È parola intraducibile, che indica una pasta quasi liquida. All'epoca della vendemmia è il cibo dei contadini in quasi tutte le campagne del Veneto.

un ettogrammo di zucchero, uva Malaga, pignoli, pezzetti di cedro candito, due uova e un po' di sale.

Quando è consistente se ne foggino alcune piccole focaccie, che, collocate su lastra di ferro spalmata di burro, vengono passate al forno.

95. — RISOTO CON LE SECOLE (1).

Si gettino le *secole* in un soffritto fatto con diversa cipolla e burro abbondante. Aggiungendo un cucchiaio di conserva di pomodoro ed uno di brodo, una presa di cannella e sale, si lascino ridurre per circa due ore. Vi si getti il riso, cui si aggiunge un pezzo di midollo di bue, e versandovi gradatamente il brodo bollente si proceda come per gli altri risotti.

Si serva con molto formaggio.

96. — PASTIZZO DE POLENTA.

Si stenda nella casseruola il foglio di pasta sfogliata, come pel pasticcio di maccheroni.

Vi si stendano a stati fettine di polenta di granturco molto tenera, e ad ogni strato si aggiunga molto formaggio e *ragoût* già preparato; si copra con un altro foglio di sfogliata e si cucini al forno o con fuoco sopra e sotto.

Allo stesso modo si operi volendo fare il pasticcio con le tagliatelle all'uovo.

97. — TORTION.

(Gran torta).

Si prepari un bel foglio di pasta sfogliata, tirata piuttosto fina, e lo si copra con un composto di mele affettate, uva Malaga, pignoli, pezzetti di cedro candito, noci e mandorle

(1) A Venezia si chiamano *secole* quei pezzetti di carne che servono a mantenere gli intestini del bue aderenti al corpo. I macellai hanno una cura speciale di tagliarle e tenerle per le loro famiglie. Perciò non si possono trovare che presso i lavoranti dei macelli. Sono di gusto delicatissimo.

tagliuzzate, spalmando il tutto con zucchero e qualche pezzetto di burro.

Si arrotoli poi la pasta, per modo che resti in essa tutto il ripieno.

Si foggi il rotolo a mezzaluna, poi si passi al forno.

98. — FAVETTE.

(Piccole fave).

S'impastino insieme farina bianca, un pezzo di burro, due cucchiai di zucchero, due uova intiere e un bicchierino di liquore.

Si manipoli per una buona mezz'ora la pasta, fino a che diventi molto soffice. Se ne foggino dei bastoncini del diametro di un dito ,che si tagliano a pezzetti, e poi si friggano nell'olio o nello strutto.

Si spolverizzino poscia con zucchero.

99. — RISO CO LA LUGANEGA.

(Salsiccia).

Si scelga la salsiccia cosidetta trevisana, ch'è quella foggiata a piccoli pezzi e che contiene la carne di maiale tritata, fino a ridurla in poltiglia.

Se ne aprano due pezzi che si sciolgono nel burro, lasciandoli al fuoco per cinque minuti.

Si getti il composto nel brodo di manzo e pollo, e si aggiunga il riso in quantità tale da lasciar la minestra molto liquida.

A metà cottura si aggiungano tanti pezzi intieri di salsiccia quanti sono i convitati.

Si serva con formaggio parmigiano.

100. — FUGAZZA DE PASQUA.

Precisamente come pel panettone natalizio milanese, a Venezia si consumano parecchie diecine di quintali della focaccia pasquale; non v'ha tavola, per quanto meschina,

sulla quale il giorno di Pasqua non compaia la tradizionale focaccia.

Prendasi del lievito di birra e si sciolga in acqua tiepida, vi si aggiunga uno, due, tre chilogrammi di farina, a seconda della quantità di focaccie che si vogliono preparare, e si lasci la pasta coperta in luogo caldo fino a che levi. Si ritiri la pasta e vi si aggiunga altra farina, uova, burro e zucchero, in ragione di sei uova, duecento grammi di burro e mezzo chilogrammo di zucchero per ciascun chilo di farina adoperata.

S'impasti e si rimetta in luogo caldo per due ore, avendo cura di coprire la pasta con un panno.

Si ritiri una seconda volta e si torni ad impastare con eguali quantità di uova, farina, burro e zucchero come le precedenti.

Si rimetta la pasta coperta al caldo per altre cinque o sei ore.

Per ultimo si foggi la pasta in forma di focaccie, del peso di circa mezzo chilogrammo l'una, si ungano con un pennello intriso nell'albume d'uovo e si passino al forno.